

Stadtzürcher Horte

Fertig gekocht

Zürich Heute, 05:30



Die Menu and More AG – die frühere Zürcher Stadtküche – liefert den meisten städtischen Horten das Mittagessen. (Bild: Karin Hofer / NZZ)

Um Kosten zu senken, sollen in der Stadt Zürich nur noch Horte entstehen, in denen das Essen angeliefert wird. Stadtratskandidat Filippo Leutenegger (fdp.) findet, man solle besser die unsinnigen Bauvorschriften für die Hortküchen beseitigen.

Jan Hudec

Im Kinderhaus Entlisberg wird noch selbst gekocht, doch damit soll jetzt Schluss sein. Ab Februar werden die rund 120 Kinder, die täglich die Kindertagesstätte besuchen, von der Menu and More AG verpflegt. Die Catering-Firma hat vor drei Jahren die Zürcher Stadtküche übernommen und beliefert den Grossteil der städtischen Horte. Der Vorteil: Das Essen muss vor Ort nur noch aufgewärmt werden. Im «Entlisberg» sei dies aber nur eine vorübergehende Lösung, sagt Hausdienstleiterin Christa Huber. Das Kinderhaus werde in den nächsten Jahren komplett saniert. Sei dies erst einmal abgeschlossen, wolle man in der Küche wieder selbst Hand anlegen: «Wir kochen hier schon seit 20 Jahren, und das wollen wir auch in Zukunft tun.»

Luftdichte Toiletten

Damit ist das Kinderhaus Entlisberg eine Ausnahme. Nur gerade in 4 der über 300 städtischen Horte wird noch selbst gekocht. Obwohl das Essen vor Ort also lediglich aufgewärmt wird, verlangt die Stadt eine Kücheninfrastruktur, die höchsten Anforderungen gerecht werden muss: Selbst kleine Horte, in denen weniger als 25 Mahlzeiten am Tag zubereitet werden, brauchen zwei Gastro-Steamer. Werden über 25 Essen aufgewärmt, muss die Küche aus feuerpolizeilichen Gründen bereits ein separater Brandabschnitt sein. Kommt man bei der Essensanlieferung auf dem Korridor an einer Toilette vorbei, so muss die WC-Türe luftdicht verschliessen, und im Inneren der Toilette sollte ein leichter Unterdruck herrschen. Ja, es ist sogar vorgeschrieben, wie lange es nachhallen darf, wenn man in der Küche etwas auf den Boden fallen lässt: 1 bis 1,5 Sekunden.

Sind solche Anforderungen nicht übertrieben für Küchen, in denen Essen nur aufgekocht wird? Nein, findet die Immobilien-Bewirtschaftung der Stadt Zürich. Vielmehr sei es so, dass in einigen Horten wegen einer veralteten Kücheninfrastruktur die Kapazitäten nicht ausgeschöpft werden könnten, sagt der Kommunikationsverantwortliche Marc Huber. Die Auflagen der Stadt seien schon heute primär auf sogenannte Regenerierküchen ausgerichtet (also auf Küchen, in denen Mahlzeiten grundsätzlich aufgewärmt werden). Insofern gebe es momentan keinen Anlass, diese Standards zu überarbeiten.

Küche für 200 000 Franken

Das heutige Regelwerk geht jedoch ins Geld. Der Bau einer Regenerierküche, welche die Verpflegung von 150 Schülern abdeckt, kostet 200 000 Franken. Um Kosten zu sparen, hat das Schulamt zusammen mit den Kreisschulpräsidenten und der Immobilienbewirtschaftung nun immerhin beschlossen, künftig ganz auf Produktionsküchen zu verzichten.

Eine mittelgrosse Produktionsküche zu bauen, koste doppelt so viel wie eine Regenerierküche und sie sei auch im Betrieb teurer, sagt der Kommunikationsverantwortliche Marc Huber. Abgesehen von den bestehenden Standorten wird künftig also in keinem

städtischen Hort mehr selbst gekocht.

«Vorschriften abbauen»

Solche Massnahmen greifen viel zu kurz, findet Stadtratskandidat Filippo Leutenegger (fdp.), der mit seiner Frau eine Krippe und einen Hort gegründet hat. Ihm ist die Überregulierung ein Dorn im Auge. «Sie ist mit ein Grund, warum die Horte in der Stadt pro Jahr 100 Millionen Defizit schreiben», sagt er. In einem Hort mit 15 Kindern brauche es in der Küche doch keinen Abzug wie in einem Restaurant. Gerade bei kleinen Horten müssten die unsinnigen Vorschriften abgebaut werden, um private Initiativen nicht im Keim zu ersticken. Leutenegger hatte vor gut zwei Jahren im Nationalrat eine Motion zur «Beseitigung bürokratischer Hürden für den Bau und Betrieb von Kindertagesstätten» eingereicht. Sie wurde damals von Bundesrat und Parlament angenommen. In seiner Stellungnahme betonte der Bundesrat, dass die Kantone im Einzelfall durchaus von den geltenden Hygienevorschriften abweichen dürften, die «eher auf grössere Lebensmittelproduktionsbetriebe ausgerichtet sind». Getan habe sich in Zürich aber bisher kaum etwas, sagt Leutenegger.

«Wir nutzen den Spielraum»

Dem widerspricht das Gesundheits- und Umweltdepartement: «Selbstverständlich nutzen wir unseren Ermessensspielraum», sagt die Sprecherin Nicole Disler. Wenn jemand für eine kleine Kita in einer normalen Küche kochen wolle, lege die Stadt dieser Person keine Steine in den Weg. Leutenegger ist aber ohnehin der Meinung, dass sich das Hortsystem überlebt habe. Besser sollte man Tagesschulen mit freiwilligem Mittagessen einführen. «Damit liessen sich die Bedürfnisse der Familien besser abdecken und Kosten sparen.» Stadtrat Gerold Lauber setzt beim Thema Tagesschule auf zwei Wege: Manche Schulhäuser sollten auf ein Obligatorium setzen, andere lediglich die Mittagspause verkürzen; das Essen an der Schule müsse aber freiwillig bleiben.

Mehr zum Thema «Fertig gekocht»

TAGESSCHULEN: Qualitätsverlust in der Kinderbetreuung?

KRIPPEN: Starke Nachfrage in den Städten